

Caretas ellos & ellas

SUSCRÍBETE
AQUÍ



**Jean
Pierre
Magnet,
75 años de
juventud**

**José Arias:
¿Un cebiche
en París?**

**Binomio musical de
madre e hijo lleva la
fiesta a la pantalla**

Mimmy y Tony



Karla Casós

La actriz y modelo interpretará a una detective en película estadounidense

KARLA Casós, recordada por su parecido a Angelina Jolie, está cumpliendo su sueño de tener una carrera actoral en Estados Unidos. La bella empresaria y madre de familia sorprendió a sus seguidores al revelar su participación en la película *¿Dónde está Lucy?*, filmada en California. En el filme, Casós interpreta a Nikols, una detective a cargo de la investigación y búsqueda de una niña secuestrada. "Amo interpretar personajes con carácter y sensibles", expresó emocionada la actriz, quien reside en Los Ángeles. Aunque esta no es su primera incursión en el mundo de la actuación en el país norteamericano, Casós aseguró que por contrato no puede revelar detalles de sus otros proyectos hasta que se estrenen. "Gracias a Dios, los tiempos son perfectos, pero iré compartiendo todo en mis redes sociales", prometió. Para Karla, este logro representa un mensaje de empoderamiento para las mujeres. "Creo que la mujer de hoy no tiene límite para lograr sus sueños", afirmó, alentando a sus seguidoras a perseguir sus metas sin temor a las barreras. Con su belleza y talento, Karla Casós demuestra que no hay sueños imposibles para aquellos que se atreven a perseguirlos. ■

Producciones La Esperanza Presentó Una Ilusionante Feria de Acho

La plaza de más solera de América se engalanará con 4 corridas de toros y una novillada, con las máximas figuras del toreo y toros españoles, con precios muy atractivos para la afición.

En las instalaciones del hotel Meliá en San Isidro, Producciones La Esperanza, comandada por su gerente Tito Fernández, presentó a la afición los carteles y pormenores de una nueva edición de la tradicional Feria del Señor de los Milagros. La Plaza de Acho se vestirá de gala en el evento taurino de más relevancia en el Perú, contando con la presencia del idolo peruano Andrés Roca Rey, la despedida de los ruedos del "torero de Lima" Enrique Ponce, la repetición del ganador del Escapulario de Oro 2024 Sebastián Castilla, así como la actuación de Miguel Ángel Perera en su 20 aniversario de alternativa, y del máximo triunfador de Madrid, Borja Jiménez. David Galván, revelación de la temporada europea y Jose Mari Manzanares, estarán presentes en esta Feria de 2024, junto a ellos. Engalanan los carteles, los triunfadores de la temporada peruana,



Juan Carlos Cubas, Alfonso de Lima, Joaquín Galdós y Jesús Colombo, así como los novilleros más destacados de la coletería peruana, Julio Algualar, Joaquín Caro y Pedro Luis.

El aspecto ganadero tiene también el lujo de contar con 3 corridas de toros es-

pañolas de los hierros de Núñez del Cuvillo y El Pilar, junto a los hierros peruanos de San Pedro y Salamanca, así como el de Ciro Neyra en la novillada.

Los abonos muestran precios insuperables, con descuentos que bordean el 44 % a diferencia de los precios del año 2023, y se ofrecen abonos especiales para jóvenes y jubilados, al 50 % de descuento. Las entradas sueltas tendrán un 25 % de diferencia de precio a favor del aficionado, comparadas con el año anterior y también se cuenta con un 5 % de descuento en todos los precios en general al eliminarse la comisión de la ticketera. A través de la plataforma www.plazaticket.com se podrá realizar la adquisición de los abonos para la feria limeña, que sin duda, tiene todos los atractivos, tanto taurinos, culturales y económicos para ser de máxima categoría, triunfo y fiesta para la afición.

— Feria del Señor de los Milagros —

Acho

2024

VOLVAMOS A NUESTRA PLAZA CON ESPERANZA

COMPRA TU ABONO EN
WWW.PLAZATICKET.COM

Plazaticket

GAIVAN CUBAS COLOMBO DE LIMA JIMÉNEZ GALDÓS CASTELLA ROCA REY PONCE MANZANARES PERERA

El Sueño *Succar*

La familia Succar se estrena en el cine con un documental que une su historia musical y personal.



"La unión, la familia, el amor, es lo más importante que existe en el mundo. Dios nos ha enseñado eso".





El largometraje muestra la dinámica del trabajo madre-hijo y la colaboración de grandes referentes musicales para la grabación del álbum *Mimy y Tony*.



TONY Succar, el prodigioso percusionista y productor musical, junto a su madre, la talentosa cantante Mimy Succar, cautivan al público con el mensaje que han querido proyectar desde que empezaron a trabajar juntos: la familia es la raíz de todo. Su filme, *Mimy y Tony: La creación de un sueño*, es un reflejo de esa filosofía.

Una vez terminada la función, las luces se encendieron progresivamente. Tras una merecida ovación, Tony Succar se dirigió al frente a paso firme. Al mismo tiempo, Mimy ingresó a la sala para dar el alcance a su hijo. Entre risas, el percusionista mencionó que no quería que ningún integrante de su familia viera este material antes del *avant première*, con el propósito de mantener la expectativa. "Es mi quinta producción de largometraje, pero nunca había visto mi trabajo en cine", comenta Tony.

EL PESO DE LA FAMILIA

La película, que será distribuida en cines desde este jueves, cuenta una historia profundamente personal que desencadenó la producción del álbum *Mimy y Tony* (2023), nominado para los Grammy. Para Mimy Succar, el mensaje central es claro: "La unión, la familia, el amor, es lo más importante que existe en el mundo. Dios nos ha enseñado eso".

La historia registra momentos clave de este trabajo en conjunto, desde que Mimy sorprendió a su hijo cuando este era jurado de La Voz Perú, y cuenta detalles de los procesos creativos. Además, de la colaboración con artistas internacionales de renombre como Cali Flow Latino, La India y Nora Suzuki de la Orquesta de la Luz.

La cinta es, en muchos sentidos, un homenaje a esa unidad familiar que se mantiene firme incluso en los momentos más difíciles. La historia de los Succar es la de una familia que dejó todo en Perú para buscar un futuro mejor en Estados Unidos. "Nosotros emigramos, dejamos nuestro país, nuestra familia, nuestros amigos, para ir a un mundo extraño, con otro idioma y otra cultura", recuerda Mimy. Y aunque las adversidades fueron muchas, el sueño por un futuro mejor los mantuvo unidos.



Mimy Succar recuerda con mucha gratitud su colaboración con Nora Suzuki de la Orquesta de la Luz.



El álbum catapultó la carrera de la madre de los Succar.

MÚSICA EN LA SANGRE

Tony Succar es un nombre conocido en la industria musical, pero detrás de su éxito hay una historia de sacrificio y amor familiar. Mimy, quien siempre ha tenido la música en el corazón, fue su primera inspiración. "Desde que nací siempre me ha gustado la música", cuenta Mimy.

"Siempre he cantado desde chiquita, y cuando conocí a mi esposo, que también es músico, supe que la música sería el centro de nuestras vidas".





El documental explora distintas facetas de la familia Succar, mostrando también su lado más humano lejos de los escenarios.



"Siempre he cantado desde chiquita, y cuando conocí a mi esposo, que también es músico, supe que la música sería el centro de nuestras vidas".

Este amor por la música se transmitió a sus hijos, quienes crecieron rodeados de notas y melodías. Sin embargo, más allá del talento innato, Mimy y su esposo inculcaron en sus hijos el valor de la disciplina. "No importa la carrera que elijas, lo que decidas hacer, hazlo bien", es el mantra que Mimy repitió a sus hijos, quienes han vivido bajo esa premisa, trabajando incansablemente para alcanzar el éxito.

No solo muestra el lado glamoroso de la música, sino también el arduo trabajo detrás de cada logro. "Trabajamos hasta altas horas de la noche, pero lo hacemos con placer porque amamos lo que hacemos", comenta Tony. Esa pasión por la música es lo que impulsa a la familia Succar a seguir adelante, a pesar de las dificultades que puedan enfrentar.

EL DOLOR DETRÁS DE LA GLORIA

El documental no rehúye las difi-

cultades. Tony, visiblemente emocionado, recuerda cómo su familia enfrentó el racismo y la discriminación, incluso dentro de su propio hogar. "La historia de mi mamá es tan única", comenta Tony sobre su madre, de ascendencia japonesa. "Pasó por mucho racismo, incluso cuando intentaba casarse con mi papá". La película también toca los momentos de distancia entre madre e hijo, cuando no se hablaban durante años. "A veces somos muy tercos, especialmente cuando somos hijos", reflexiona. Pero esos momentos de separación solo fortalecieron la relación con su madre.

La vulnerabilidad de Tony se muestra en cada fotograma. "Ha

"Trabajamos hasta altas horas de la noche, pero lo hacemos con placer porque amamos lo que hacemos"

sido mucho sufrimiento, y algún día conocerán la historia completa", dice. "Pero lo logramos, y eso es lo que importa". El documental es, en esencia, un regalo de Tony a su madre, un tributo a todo lo que ella sacrificó por su familia. "Quería hacer esto para ella, porque no hay nada como una madre".

PROYECTOS FUTUROS

A pesar de todo lo que enfrentaron, Tony y Mimy no tienen planes de detenerse. Después de este lanzamiento, nuevos proyectos ya están en el horizonte. Tony menciona que Sheila E., la legendaria percusionista, le ha propuesto una colaboración con Gloria Estefan. Además, está trabajando en un nuevo proyecto discográfico, y tiene en mente un biopic basado en la vida de su madre. "Quiero que el mundo conozca su historia", afirma. La música siempre ha sido el motor de la familia Succar, pero ahora, a través del cine, esperan llegar a nuevas audiencias y compartir su mensaje de amor y unidad. (Marce Rosales)

En una mañana de invierno extrañamente brillante en Lima, el sol cae tenuemente sobre La Crepera, un local escondido de waffles al que suelen acudir jóvenes de la comunidad de K-pop. Este es el lugar donde las chicas de BlingOne decidieron compartir sus vivencias. Kenny, Abigail y Rubí, tres nombres que hoy resuenan en dos continentes, juegan curiosamente con sus aperitivos y con sus nombres, bromeando e intercambiando identidades por pura diversión. Es un gesto trivial que no pudieron mantener porque les venció la risa, pero quizás revela el juego más grande en el que se han embarcado: el ser idols de un mundo donde el maquillaje y los movimientos sincronizados son solo la punta del iceberg.

Todo comenzó en 2023, cuando el World K-Pop Center anunció el proyecto CLICK THE STAR. La misión era monumental: crear 32 grupos de chicas en 32 países. Perú, como suele suceder en historias encantadoramente improbables, fue el primer país elegido. De entre 5000 chicas peruanas, emergieron ellas, Kenny (23), Abigail (21) y Rubí (20), brillantes y listas para representar a su país, aunque aún no se conocían entre sí. "Nos conocimos recién en la semifinal, en el Parque de las Aguas", comenta Kenny, líder del grupo, como si el destino hubiera jugado un rol preciso en su encuentro.

Con seis meses de entrenamiento en Corea, todo cambiaría. El 27 de junio de 2024 debutaron oficialmente con su single Kiss & Cañ. Mientras las cámaras capturaban sus impecables



Jóvenes viajaron a Corea para entrenarse durante 7 meses.



Las chicas de BlingOne fueron escogidas entre más de cinco mil participantes.

BlingOne: *Idols Latinas*

El primer grupo de K-pop íntegramente peruano relata su vertiginoso ascenso desde las audiciones locales hasta los escenarios de Seúl.

movimientos, estas tres jóvenes peruanas entraban en el laberinto del K-pop, donde cada paso es meticulosamente coreografiado y cada sonrisa debe calcularse con exactitud milimétrica.

UNA ODISEA DE AUDICIONES

Es fácil imaginar la escena en la

semifinal en el Parque de las Aguas, y entre coreografías, cantos y rap, nerviosismo, miradas furtivas y vestidos coloridos, Kenny y Abigail recuerdan haber intercambiado halagos. "Me gusta tu vestido", recuerda Abigail haber dicho, mientras Kenny, en lo que más tarde se revelaría como

su mood, respondió de una manera sobria. Era el inicio de una relación que se consolidaría en la final, frente a un jurado coreano.

El destino, o como prefieren llamarlo, la suerte, decidió que ellas tres viajarían a Corea. Pero no todo fue fácil. "No teníamos pasaporte", cuen-



Kenny, Abigail y Rubí son las primeras idols latinoamericanas.

ta Kenny, recordando el drama de sacar una cita en Migraciones. De alguna manera, y con algo de ayuda divina, consiguieron citas de último minuto en Comas. El viaje estaba asegurado, y lo que vino después fue

pura magia... o quizás no.

Corea: el sueño hecho realidad (o algo parecido)

Era de esperarse que Corea no es como se ve en los K dramas. Fuera del mundo del entretenimiento, se

"Sabíamos a dónde íbamos y a qué nos enfrentábamos, solo teníamos que trabajar duro".

sabe que es un país lleno de reglas sociales y jerarquías diferentes a nuestro país. Al llegar, Kenny tuvo su primer choque con la realidad cuando le cortaron su larga cabellera hasta el cuello. "No me consultaron, simplemente lo hicieron", cuenta mientras come su waffle, una metáfora visual de cómo la industria del K-pop, con su pulida maquinaria, consume y trans-



A pesar de las barreras culturales, lograron cumplir su sueño.

• forma todo a su paso. Abigail, por su parte, recuerda el día en que le cortaron el flequillo sin previo aviso, un acto que, en cualquier otro contexto, podría haber desatado una pequeña revolución.

La rutina diaria era tan estructurada como las coreografías que practicaban sin descanso. "Entrenábamos de 9 de la mañana a 9 de la noche", comenta Rubí. Se adentraron en un régimen de baile, canto y etiqueta social. Aprendieron a inclinarse ante todos, a sonreír con precisión y a caminar entre escenarios con la misma gracia que los ídolos que admiraban desde pequeñas.

No estuvieron libres de los sermones del equipo con el que trabajaron, recordando entre risas que las tildaron como "malcriadas" al contestar a sus mayores. "El profesor me preguntó por qué le respondí y le dije porque me estoy defendiendo", recuerda Abigail.

LAS PRIMERAS IDOLS LATINAS

Cuando su primer sencillo, Kiss & Call, salió al aire, los relojes de dos mundos —Perú y Corea— marcaron el mismo compás por un breve momento. Las chicas se habían convertido en las primeras idols latinas del K-pop. No había manual para lo que venía después.

Al llegar al aeropuerto de Lima tras su debut en Corea, se encontraron con algo que ninguna de ellas esperaba: una multitud. Fans, cámara

«Queremos seguir promocionando Kiss & Call y lanzar más música pronto».

ras y periodistas esperaban ansiosos a las primeras estrellas peruanas del K-pop. "Estábamos desarregladas, después de dos días en el avión",

recuerda Rubí con una sonrisa. Pero el cariño del público superó cualquier preocupación estética.

La presentación en The Show, un importante programa coreano, fue vista por 145 mil personas. "¿Nosotras? ¿En The Show? ¡Increíble!", exclama frenéticamente Abigail, recordando cómo los comentarios se acumulaban en las redes sociales, destacando lo "exóticas" que lucían.

¿Y AHORA QUÉ SIGUE?

Con casi medio millón de vistas en YouTube y una base de fans que sigue creciendo, el grupo está planeando su próximo paso. «Queremos seguir promocionando Kiss & Call y lanzar más música pronto», comenta Kenny. Por ahora, están en Perú, haciendo presentaciones y disfrutando de la atención que tanto esfuerzo les ha costado. Sin embargo, el horizonte apunta a Asia, donde posiblemente visiten China y sigan siendo parte del gran proyecto BlingOne, expandiendo su legado en el continente que las acogió.

Este grupo es un ejemplo de cómo las fronteras no son impedimento para que los sueños más extraños puedan hacerse realidad, siempre y cuando estés dispuesto a dejar que te corten el flequillo sin preguntar. (Marce Rosales) ■

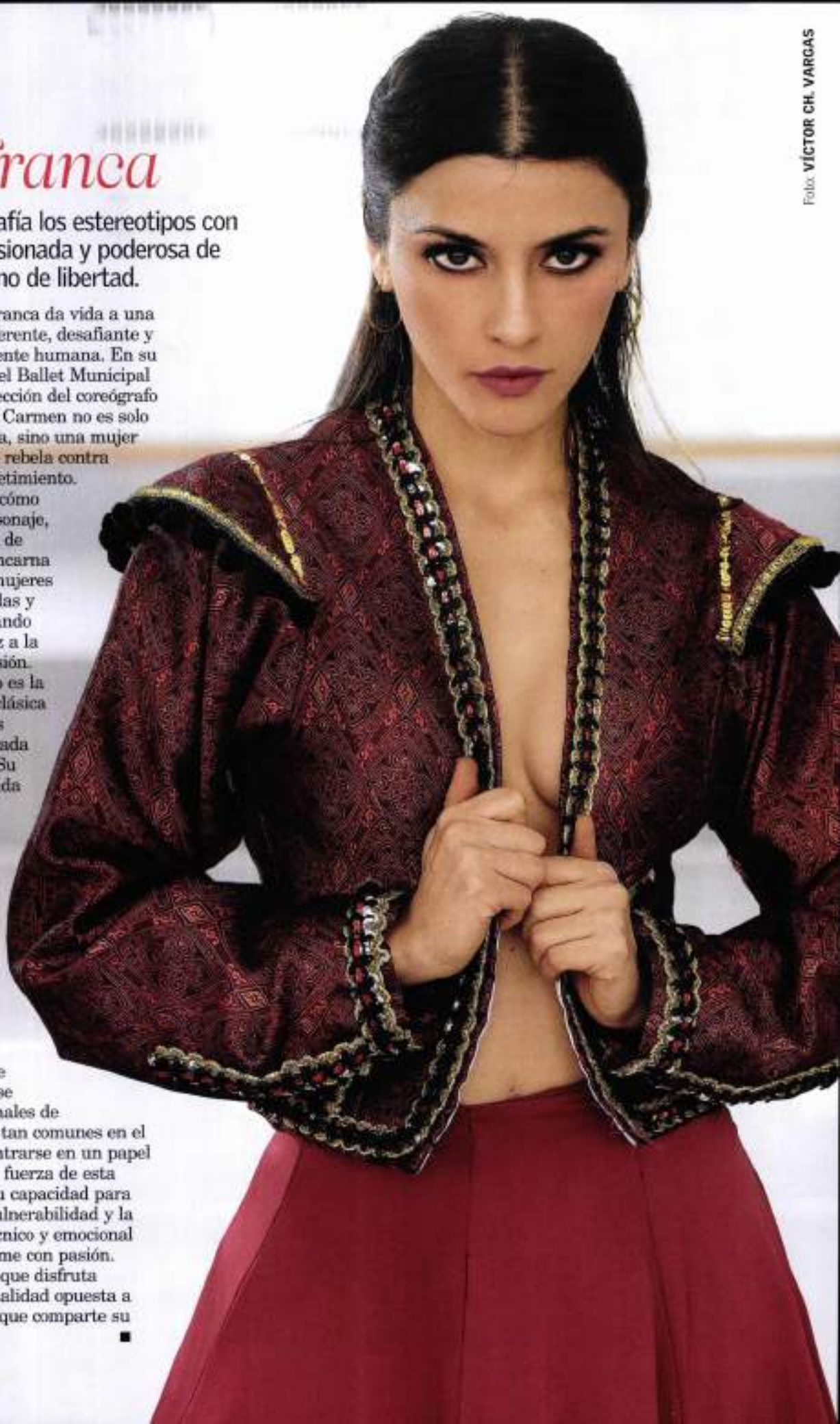


BlingOne y su manager Park Sang Eun.

Mara *Casafranca*

La bailarina desafía los estereotipos con una versión apasionada y poderosa de 'Carmen', un ícono de libertad.

MARA Casafranca da vida a una Carmen diferente, desafiante y profundamente humana. En su interpretación para el Ballet Municipal de Lima, bajo la dirección del coreógrafo Jean Grand-Maitre, Carmen no es solo una seductora gitana, sino una mujer de alma libre que se rebela contra las normas y el sometimiento. Casafranca destaca cómo esta versión del personaje, inspirada en la obra de Prosper Mérimée, encarna la voz de todas las mujeres que han sido abusadas y maltratadas, mostrando una resistencia feroz a la fragilidad y la sumisión. "Este protagonista no es la mujer perfecta o la clásica princesa, sino que es desafiante, empoderada y rompe las reglas. Su esencia no está basada en la perfección o en los prototipos moralmente aceptados. Cuestiona las reglas y la aceptación de la sociedad y busca seguir sus instintos sin ser juzgada por ellos", remarca la artista. Interpretar a Carmen le permite a la bailarina alejarse de los roles tradicionales de princesas perfectas, tan comunes en el ballet clásico, y adentrarse en un papel lleno de matices. La fuerza de esta Carmen reside en su capacidad para transitar entre la vulnerabilidad y la agresión, un reto técnico y emocional que Casafranca asume con pasión. Concluye indicando que disfruta explorar una personalidad opuesta a la suya, pero con la que comparte su determinación. ■



JEAN Pierre Magnet llega a los 75 años lleno de proyectos y una gran fe. Confiesa que a los 50 años "todavía estaba con mi motor fuera de borda". A pesar de eso "siempre he creído en Cristo", sin embargo, en los últimos 15 años se volvió más espiritual. "Yo creo que la edad te acerca al cielo", dice con una gran sonrisa.

A lo largo de su vida como artista, este productor y director musical, de padre francés, ha sabido explorar distintos géneros como el rock, jazz, mambo, afro y la música andina. Comenzó con la exitosa banda Traffic Sound, después siguieron Wayruro, Perú Jazz y hace relativamente poco tiempo la incomparable Serenata de los Andes.

"He recorrido varios caminos musicales", dice Jean Pierre, "pero a la hora de preguntarme cuál es mi misión, descubrí el mío". Hace casi 30 años "formé Wayruro con mi amigo José Luis Madueño". El objetivo de este proyecto fue dar un nuevo enfoque a la música andina dejándose influenciar por otras corrientes sonoras del mundo. Y lo logró.

En 2012, "Princesita Huanca", de su proyecto Serenata de los Andes fue escogida para lanzar la marca Perú y resultó un éxito. La



CARETAS captó a Magnet hace 56 años disfrutando de un chorro de agua en los acantilados de la Costa Verde.

Los 75 de *Magnet*

El saxofonista peruano se siente afortunado con el camino que ha recorrido como artista y por haber encontrado su misión como músico.

misión de Jean Pierre Magnet es que la música de los Andes "evolucione", y logre conseguir el apoyo de un grupo de personas o instituciones que permitan la sostenibilidad de esta evolución.

Su exploración y propuesta lo han llevado a trabajar con "músicos extraordinarios" del interior del país que muchas veces no tienen formación y no llegan a desarrollar su propia música. Su acercamiento siempre ha sido con respeto y agradece los "piropos" que ha recibido de estos musicólogos andinos ya mayo-

res y de gran experiencia: "Oye, que linda es tu música" o "Gracias por el color de tu música, es nueva, pero sigue siendo andina".

Después de todos estos años, Magnet, quien es principalmente saxofonista, señala que el hecho de haber mezclado caminos y haberse encontrado como músico hace que se sienta afortunado. Descubrió la música a muy temprana edad cuando vivía en el Country Club. Su padre estaba a cargo de la gerencia del hotel y aceptó de buen grado la decisión de su hijo de dedicarse a la

música. Además, en él influenció la música que escuchaba el personal en la radio. "Eso lo guardé en mi cerebro", recuerda.

Ahora, después de años de trabajo siente que está "en el camino correcto". Mantiene la esencia original de la música tradicional andina, pero advierte que puede "romperlo todo" porque después de 15 años con Serenata de los Andes, Jean Pierre está seguro de poder elaborar algo más, al punto que siempre dice a su público "yo los voy a llevar a las puertas del cielo". ■



Jean Pierre Magnet celebra su cumpleaños en el Jazz Zone y el 3 y 4 de octubre estará con Eva Ayllón en el Teatro Peruano Japonés. "Regalaremos dos noches inolvidables".



FOTO: DIANA ZILBERI

Evelyn Madera, mayordomo de los Qhapaq Negros junto a su padre Alberto.



FOTO: DIANA ZILBERI

Ermitaño Hanncco (izq.) guía de los Qhapaq Negros de Lima. El elenco completo tiene más de dos docenas de bailarines.



FOTO: DIANA ZILBERI

Bailarinas de la danza Tupay que representa un "encuentro".



FOTO: DIANA ZILBERI

Juanca Tello y huayllabambina Jacky Concha Álvarez.



FOTO: DIANA ZILBERI

Amigos del valle: Wilber Loayza y Javier Lambarri.

Fe y Devoción

LOS huayllabambinos celebraron durante cinco días a la Virgen de la Natividad. Este pueblo enclavado en el Valle de Urubamba conserva la esencia de una fiesta a la cual, con fe y pasión, los feligreses retornan cada año para bailar a la Mama Nati y pedirle "que ilumine nuestro camino", dijo Ermitaño Hanncco, quien hace 25 años, cuando emigró de su tierra a Lima, fundó en la capital el Centro Social Huayllabamba, para seguir con la tradicional danza de los Qhapaq Negros. Y a pesar de todo, como dice la canción: "El año que viene volveremos a bailar por ti, el año que viene volveremos a soñar por ti". ■



FOTO: DIANA ZILBERI

Los Qhapaq Chunchu llegando a la cima de la loma para su encuentro con la Virgen de la Natividad.

La Virgen de la Natividad en Huayllabamba derrama bendiciones a quienes van a visitarla con fe.



ellos
&
ellas

Integrante de la danza de los Panaderos.



FOTO: DIANA ZILIERI



Respeto y devoción de los Capac Collas.

FOTO: DIANA ZILIERI



FOTO: DIANA ZILIERI

Wayllachas celebran la fiesta de Mamacha Naty. Atrás el templo construido por todos.

FOTO: DIANA ZILIERI

Plegarias de María del Carmen Leiva.

FOTO: DIANA ZILIERI

Párroco Óscar Avellaneda rocía agua bendita a los feligreses.

FOTO: DIANA ZILIERI

Danza de las Chunchachas.



Javier Solís-Rosas, Lucía Aliaga, Luis Barrenechea, Miguel Ángel de las Casas, Julio Almendariz, Bruno Berio, Fiorella Farfán y Milagros Pareja.

¡Azpitia de Moda!

EN la tarde del sábado 25, se celebró el cumpleaños del cirujano plástico Luis Barrenechea en su fundo Huequeque, en Azpitia, Mala. Con un simpático código de vestimenta Country, vecinos y amigos se reunieron para disfrutar de una parrillada, y los infaltables chilcanos y piscos locales. La celebración en el encantador entorno del fundo fue una velada animada y llena de buena compañía. ■



Lucía Aliaga y Julio Almendariz.



Jordi Puig, Patricia Galliani, Javier Solís-Rosas, Claudia Belaúnde, Delfina Sabogal y María Luisa Sabogal.



Milagros Ojeda, Carlos Bustamante, Carlos Echevarría y Tania Gros.



Milagros Ojeda y Violeta Noriega.



Bruno Berio y Fiorella Farfán.



Dianne Erquiaga, Javier Solís-Rosas y Delia Razuri.



ellos
ellas

Raquel
Murphy y
Valentina
Sánchez.



Rosi Gomero, Ana Mark y Juan La Torre.



Empresario taurino,
Tito Fernández.



Carlos Ugaz Montero,
Peter Schreier, Ana
María Castro y Gabriela
Trelles García.

Esperanza Taurina

LA Feria del Torero Aficionado 2024 inició su primera fecha con la participación de más de 30 aficionados prácticos de Perú y Ecuador en el Fundo La Esperanza, Lurín. La gran final se celebró el domingo 25 de agosto. Organizada por la ATA (Asociación de Toreros Aficionados), que cuenta con más de 50 años de trayectoria, fue un evento significativo en el calendario taurino. ■



Juan Romero, Ayrton
Laura, Pepe Moral,
José Ignacio Bullard,
Tito Fernández,
Gerardo Fronda y
David Vélez.

Rodrigo Monasterio.



Toño Aramburu, Gabriel Tizon, Alfredo Pinillos, Diego
García, Jaime Rubio y Felipe Sacio.



Oliver Gonzalo Tapia, Rodrigo Blanco, Diana Ruiz,
Paula Larrañaga y Raúl Barrios.



Nikki Nicole, Nicole Zignago y Joaquina.

Whisky y Música

LA Academia Latina de la Grabación realizó en Buenos Aires el Best New Artist Showcase, patrocinado por Johnnie Walker. Nicole Zignago, cantante peruana nominada a los Latin Grammy 2022, fue una de las invitadas especiales. Con éxitos como "No quiero Olvidarte" y "Mimos", destacó en el evento que celebra el talento emergente. Johnnie Walker ofreció un bar de cócteles exclusivo, creado por la mixóloga Magali Caviasso. Este showcase ha recorrido varias ciudades latinas. ■



La artista peruana deslumbró en Buenos Aires.



David y Vikki McKinney.



Anita Corti y Giuliana Magni.

Boda a la Italiana

NATALI de la Vega, distribuidora oficial de Exilia en USA y realtor por más de 10 años, y Emilio Corti, CEO de la América de BOBST, celebraron su boda en el icónico Cipriani, Downtown Miami. Rodeados de amigos de todo el mundo, la pareja eligió al chef Giuseppe Russo para preparar el emblemático pastel del restaurante. Con la promesa de celebrar sus aniversarios en diferentes sedes de Cipriani, los recién casados vivirán entre Miami y Milán, recordando ese dulce momento año tras año. La feliz pareja se irá de Luna de miel a Japón. ■



Lala Beltrán, Natali de la Vega, Emilio Corti, Lorena Lozano y Yojana Olivares.



Matthew Santana y Anita Corti.



David y Ana Deshaies.



Carmen Dejongh, Vivian Rincones y Lilian González.



(Parados) Denise Gardner Cheng, Natali de la Vega, Emilio Corti, John Gardner Cheng, Carmen Gigon, Alex Gigon. (Sentados) David McKinney, Vikki McKinney, David Deshaies y Ana Deshaies.



Los recién casados Natali & Emilio Corti con tradicional torta nupcial Cipriani de Miami.

MARTA BAZZ PHOTOGRAPHY



Organizadoras: Cristina Fuentes, Ángela Delgado y Ximena Ruiz Rosas.



Sofía Carrillo y Cristina Puma.

Fiesta de Letras

ESTE año se cumplen 10 años del Hay Festival de Arequipa y sus organizadoras lanzaron la programación que incluye a más de 100 participantes de 17 países. A través de las diferentes presentaciones tendremos la posibilidad de repensar e imaginar otro mundo de posibilidades. La cultura es parte fundamental de las sociedades porque aporta identidad a las personas y les da sentido de pertenencia. El Hay es una fiesta de las letras pues sin ellas nos convertimos en cascarones vacíos. Cristina Fuentes, directora del Hay Festival Internacional, asegura que "la mente que se expande no vuelve a su tamaño original". ■

Ricardo Pereira, Susana Baca y Gabriel Ortiz de Zevallos.



Marcela Benavides, Cynthia Capriata y César Burga.



Paula López, Embajador de España Alejandro Abellán, y Ricardo García López.



Farelá Sevillano y Rodrigo Loayza.



Architectos Fátima Gomero y Enrique Landa.



Alegro la noche la tuna de la Universidad Federico Villarreal.

Artistas de la Ciudad

EL Colegio de Arquitectos de Lima celebró los 36 años de su fundación. Para ello, organizó una cena en el histórico Hotel Bolívar, y aprovechó la ocasión para homenajear a las mujeres arquitectas que, por primera vez en su historia, son la mayoría. En su discurso, el decano del CAL, Jorge Ruiz de Somocurcio, señaló: "El ser arquitecto es una forma de ver y pensar la vida en un país, especialmente en tiempos complejos que exigen respuestas y soluciones concretas. Nosotros, los arquitectos, estamos en una posición privilegiada para anticipar el futuro, analizar tendencias y proponer lo que el país realmente necesita". La consigna de los 350 asistentes fue luchar todos en pro de la ciudad.



La tuna de la UFV acaba de ganar el IV Certamen de Tunas "Decana de América" de la UNMSM.



Architectos Jorge Ruiz de Somocurcio y Lidia Gálvez.



Entre colegas Ángel Vera Lop y César Andrade.



Architectos: Deborah Sevilla, Enrique Arispe, Yuri Sánchez, Maritza Palomino y Carmen Vásquez.



Katherine Ibáñez organizadora del evento junto al decano.



Enrique Arispe y Deborah Sevilla.



Villa Yora, ubicado en el barrio de Pigalle, es un referente culinario para los franceses y turistas.



París a *la Criolla*

El chef peruano fusiona los sabores del Perú con la elegancia francesa, convirtiéndose en el destino gastronómico predilecto de atletas y visitantes olímpicos en París.



La cocina del restaurant fusiona elementos de la gastronomía francesa, peruana y japonesa.

ENTRE los rincones bohemios de Pigalle, barrio popular de París, un rincón alberga a Villa Yora. Este restaurante, liderado por el chef peruano José Arias, ha logrado posicionarse como un referente de la comida peruana en la capital francesa, combinando técnicas de alta cocina francesa con sabores criollos y japoneses. Arias, quien emigró a Francia hace más de 18 años, ha construido un legado que refleja la fusión cultural y gastronómica de sus raíces. Antes conocido como Villa Mikuna, el restaurante ha pasado por una evolución que va más allá del nombre, convirtiéndose en un lugar que celebra la diversidad y la innovación culinaria.

Arias descubrió su pasión por la

cocina de manera autodidacta, inspirado por su madre, quien le inculcó el amor por los ingredientes y recetas tradicionales de su país natal. "Mi madre me enseñó desde muy joven a cocinar. Me mostraba cómo hacer un estofado o un arroz con pollo, y al día

"Mi madre me enseñó desde muy joven a cocinar. Me mostraba cómo hacer un estofado o un arroz con pollo, y al día siguiente yo tenía que replicarlo"

siguiente yo tenía que replicarlo", comenta Arias recordando sus primeros pasos en el arte culinario. A pesar de su formación en cocina francesa y su experiencia en restaurantes con estrellas Michelin, siempre mantuvo la esencia peruana en su corazón.

EL NACIMIENTO DE VILLA YORA

En 2021, recibió una llamada que cambiaría su vida. Había colocado su currículum en diversas plataformas de chefs y fue contactado para liderar un nuevo proyecto gastronómico en Pigalle. El reto era claro: fusionar lo mejor de la cocina peruana con la influencia japonesa, dando lugar a un menú que resaltara la identidad de ambos países. Así nació Villa Yora.



La variedad de platos ofrecidos por Villa Yora es uno de sus principales encantos.

• Su carta refleja la diversidad de influencias que Arias ha absorbido a lo largo de su carrera. Desde el clásico ceviche peruano hasta creaciones únicas como el pulpo anticuchero con salsa miso, cada plato está diseñado para ofrecer una experiencia sensorial única. "Quise crear algo nuevo, pero sin perder la identidad peruana. Uso técnicas japonesas y francesas, pero siempre respetando los sabores criollos que me enseñó mi madre", explica Arias. Uno de sus platos más destacados es el pulpo anticuchero, una combinación de puré de papa, salsa de ají amarillo y dados de chorizo, que ha cautivado a comensales locales e internacionales por la diversidad de sus sabores.

Además de los clásicos peruanos, Arias ha incorporado ingredientes y técnicas japonesas en su cocina, como el uso de la salsa Nikkei y el miso en platos como el arroz con pollo Nikkei o el ceviche de salmón. Esta mezcla de sabores ha sido recibida con entusiasmo por los parisinos y turistas, quienes valoran la riqueza y la complejidad de la cocina peruana. "Aquí en París, la cultura japonesa está muy arraigada, así que combinarla con la comida peruana ha sido todo un éxito", añade el chef.

UN RESTAURANTE EN EL CORAZÓN DE LA CULTURA PARISINA

La historia del local que acoge a este restaurante es un condimento adicional. Pigalle, popularmente cono-



cido en el siglo XX como un barrio de mala muerte, albergó una considerable cantidad de cabarets y casinos. Este edificio no era la excepción, ya que en esos tiempos funcionaba como un burdel, más adelante como un lugar de juego a la ruleta de la mafia Córseca y en los últimos años como un simple local de eventos. Para Arias, abrir su restaurante en este lugar fue una decisión natural.

"Fue un honor recibir a la delegación en mi restaurante, tuvimos un buffet donde servimos diversos platos y el infaltable pisco sour".

Desde su apertura, la respuesta del público no se ha hecho esperar. Con un 70 % de comensales franceses y turistas, y un 30 % de peruanos que buscan recordar su tierra en el extranjero, Villa Yora se erige como uno de los mejores restaurantes de ceviche en París. "Siempre me dicen que mi ceviche es lo mejor que han probado en París, y eso es un gran orgullo para mí. Saber que puedo traer un pedacito de Perú a este lado del mundo es muy gratificante", afirma Arias con una sonrisa.

LA ERA OLÍMPICA

En las últimas semanas, con la celebración de los Juegos Olímpicos y Paralímpicos en París, el restaurant ha recibido una oleada de visitantes peruanos e internacionales. Entre ellos, miembros del Comité Olímpico Peruano, así como deportistas y figuras destacadas como Natalia Málaga y Cecilia Tait, quienes visitaron el restaurante durante los eventos. "Fue un honor recibir a la delegación en mi restaurante, tuvimos un buffet donde servimos anticuchos, ají de gallina, arroz chaufa, variedades de ceviche y el infaltable pisco sour", recuerda Arias con entusiasmo.

El chef comenta que la selección de platos fue pensada para destacar lo mejor de la gastronomía peruana, mezclada con los toques japoneses que tanto éxito han tenido en París. "A la selección olímpica le encantó el ceviche de salmón nikkei. Fue una experiencia muy especial, y estoy agradecido de poder representar a Perú en un evento de tal magnitud", concluye Arias. ■

Voz de Tarotista

La baraja del Tarot tiene 78 cartas que pueden ser una potente herramienta para todas las personas en estos tiempos.

“El Tarot no es una bola de cristal”, dice con firmeza María Luisa Salazar quien, desde que dejó su trabajo como profesora de ciencias, enseña a sus seguidores “a encontrar su voz de tarotista”. Para ella es importante que las personas que lean las cartas no solo puedan interpretarlas, sino que sepan comunicar lo que ven en ellas. Por su parte ayuda si es que el consultante sabe qué es lo que lo trae a la sesión. Las 78 cartas de la baraja del Tarot “ayudan a que las personas vean más allá y entiendan algo de lo que está pasando con ellas a causa de la situación que están atravesando. Básicamente te sacan del estrés”, agrega María Luisa. Cada tarotista puede tener su propio estilo, pero lo importante es que la información que den al consultante, este pueda adaptarla a lo que le preocupa. Hace pocas semanas realizó, a sala llena, un taller en Lima. El próximo 26 de octubre lo hará en Cuzco y en marzo de 2025 cruzará el Lago Titicaca para dictar dos más en Bolivia. No por nada, su cuenta de Facebook tiene 43 600 personas y en su Instagram@MisteriosDelTarot tiene 23 700. Además de enseñarles a interpretar las cartas ella se preocupa para que los nuevos tarotistas aprendan a usar las herramientas que les ayuden a emprender como ella lo hizo. Durante la sesión de fotos se sacó esta carta al azar: “La Reina de Oros, una energía de líder social, persona que ayuda. Tiene el control de sus recursos, es práctica y confiable”. El Perú la necesita. ■





Pregón de Dulce Sabor

Esta es una parada obligatoria para los comensales con paladar dulce o para aquellos con nostalgia de los postres de antaño.

En el 105 del jirón Tejada de Barranco, está ubicado Pregón de las once, un taller de pastelería abierto al público y en el que se preparan los más finos y tradicionales postres peruanos, con una impecable técnica que los eleva de nivel. Son de los mejores que he probado en mucho tiempo. Al entrar, el olor a chancaca lo invade todo. El aroma abraza y hace viajar muy lejos, en un viaje que voy a contarles.

Según el diccionario, un pregón es "la promulgación o publicación que se hace de algo de viva voz en los sitios públicos, para que llegue a conocimiento de todos". Y esa es la intención de Michelle Gamardo, Felipe Garzón e Ignacio Sánchez, tres cocineros que se han juntado para investigar y crear estos postres modernísimos con aires de antaño. El resultado es una carta llena de sabores que quizás muchos no conocen y que otros añoran. Este pregón es una gran oportunidad para mantener viva esa base de la cultura gastronómica del país que durante quinientos años se ha forjado a fuego vivo.

Este negocio, que comenzó en la cocina de la casa de Felipe y Michelle, ha ido tomando forma gracias a la seriedad con la que desarrollan cada receta, hasta alcanzar un producto que los deje satisfechos y que conserve la esencia de su origen. Muchos de los postres que preparan jamás los habían probado. Ella es venezolana y el colombiano, pero han investigado tanto sobre los dulces tradicionales del Perú que me atrevo a decir que son unos expertos. Ignacio es el peruano del grupo y se incorporó al equipo para apoyar no solo en la investigación, sino también en la operación del negocio.

Mi viaje comenzó con una mazamorra de Ilipta, elaborada con el maíz que se produce en la provincia de Lucanas en Ayacucho. Se infundiona con yerbas aromáticas en las que destacan el toronjil y el hinojo. Es una preparación compleja con un resultado increí-



Los chefs Michelle y Felipe, y sin mandil Ignacio, encargado de la operación del negocio.



Keke de pecanas, zapallo y frejol colado.



Irresistible crema volteada.



Pan dulce con castañas, agua de azahar y manjar blanco. Der.: champús de guanábana y piña.

ble. Hay que probarlo para entender la explosión de sabores que se genera en cada cucharada.

Seguí mi viaje comiendo ranfañote, el más limeño y antiguo de nuestros postres; el pan tostado con miel de chancaca, mantequilla, clavo de olor, coco y queso. En este caso es una crema que lo envuelve todo. Nunca lo había probado y la primera cucharada fue una sorpresa muy grata. Sentí la necesidad de que no se me terminara nunca. Compré uno para llevar, pero nunca llegó a la casa.

En el taller se puede ver cómo trabajan, no tienen reparo en contar las recetas. Este pregón ha llegado a oídos de muchos, así que lo de la puerta abierta no es un eufemismo. Han tenido que instalar un par de repisas en la pared del frente para que los asiduos visitantes puedan estar más cómodos, y aunque se puede pedir delivery, hay que ir a conocerlos. La bollería es para llorar y no estoy exagerando, el cake de pecanas y zapallo relleno de frijol colado, podría hacer que dejen de llamarme Chema y me llamen Magdalena.

La crema volteada es de las que te haría manejar 30 kilómetros para ir a buscarla y ya entró en la lista de las tres que más me gustan en Lima. Suave, cremosa e inolvidable. En el Pregón de las once todo lo que se come y se bebe es una delicia que sabe a Perú, que sabe a tradición, a familia y pasión por el trabajo que se hace.

Investigando para escribir esta nota, me topé con un titular que decía: "Cómo dos extranjeros buscan revalorizar los postres peruanos de antaño", sin embargo al conocerlos y conversar con ellos, entendí que les pasa lo mismo que a mí. Como diría mi admirada Doris Gibson y atreviéndome a cambiar un poco su frase, voy a decir que los peruanos nacemos donde nos da la gana.

Hoy me despidió de este viaje a modo de pregonero, gritando que la vida es dulce y está llena de nubes de manjar blanco, chancaca y canela. ■

Bienes & Servicios



¡FELIZ ANIVERSARIO!



CELEBRAMOS 23 AÑOS, BRINDANDO
SOLUCIONES LOGÍSTICAS, CONFIABLES
Y EFICIENTES.

- TRANSPORTE DE CARGA
- ALMACENAJE
- COURIER



www.afe.pe
719 8888



Eventos Temáticos de Lujo

En MarianaBé creamos eventos exclusivos que fusionan arte, gastronomía y entretenimiento.

Especializados en diseñar y realizar eventos temáticos de lujo que destacan por su originalidad y atención al detalle.

Este año, MarianaBé cumple un año y ha celebrado su aniversario con un hermoso *Masquerade Brunch: Ópera y Violín en Tirreno*.

Piezas de ballet, flamenco, tango e incluso charleston suelen acompañar nuestros eventos que realizamos en prestigiosos escenarios como los hoteles Country Club Lima Hotel, Belmond Miraflores Park, Los Delfines o en restaurantes como Franklin y Tirreno.

Próximos eventos:

- Perú Top Brands (26/09/2024)
- Phantom of the Opera (31/10/2024)

Ambos en el Country Club Lima Hotel

☎ 975555360

🌐 www.marianabe.com

📱 marianabeproducciones



Flores Inigualables

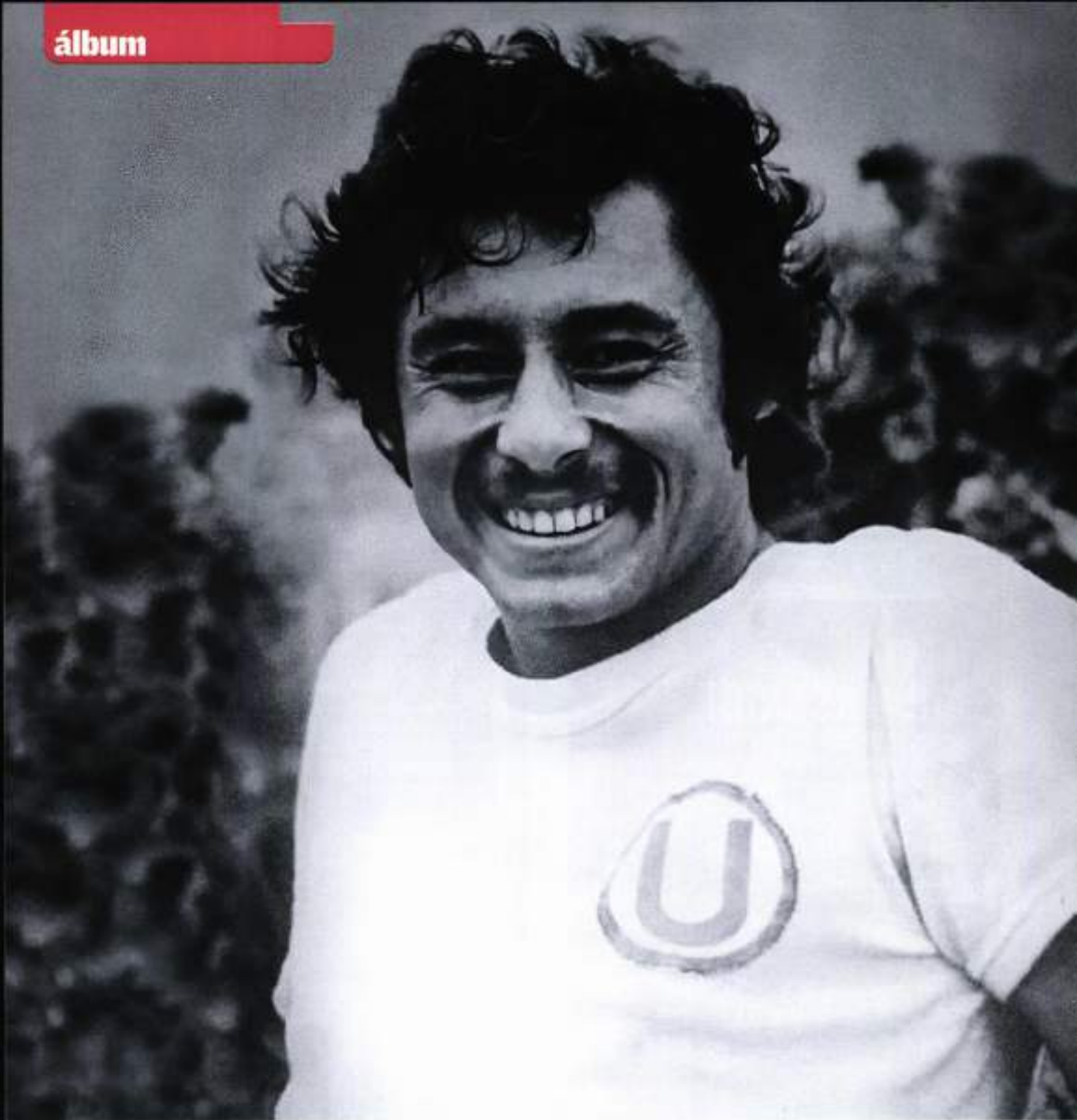
En FLORERÍA ADARIS, transformamos tus momentos especiales en recuerdos inolvidables con nuestras creaciones florales exquisitas. Desde ramos elegantes para bodas, hasta arreglos vibrantes para eventos corporativos. Nuestra pasión por las flores y el diseño se refleja en cada detalle. Utilizamos solo las flores más frescas y de la más alta calidad para asegurar que cada entrega sea perfecta y a la altura de tus expectativas.

Con un equipo dedicado y creativo, en Adaris nos enorgullece ofrecer un servicio personalizado que realza la belleza de cada ocasión. Descubre la magia de nuestras flores y deja que cada bouquet cuente tu historia.

¡Visítanos y experimenta la diferencia!



Tel.: 932104966 - 972001427
adarisflorist@gmail.com
Av. Paseo de la República
Cdra. s/n - Stand 19 - Lima



Caretas
73
Años

La Partida del Niño Terrible

EN la noche de este miércoles, Roberto Chale dejó de existir a los 77 años. Conocido por su apodo "El Niño Terrible", fue un mediocampista creativo, vital en la clasificación de Perú al Mundial de México 70, donde brilló con su talento innato. Su habilidad para leer el juego y su irreverencia dentro y fuera de

la cancha lo convirtieron en una figura inconfundible y querida. Además de su etapa como jugador, fue entrenador y comentarista, manteniéndose siempre cercano al fútbol. Como un niño que nunca deja de soñar, su legado invita a recordar que, en el campo de la vida, siempre hay espacio para la magia y la rebeldía. ■

RESTAURANT

Guargüero



*Celebra momentos especiales
con la mejor gastronomía*

*y disfruta de un ambiente acogedor que convierte
cada ocasión algo memorable*

RESTAURANT

Guargüero



📍 Av. La Paz 1025, Miraflores
☎ 965 391 966
✉ reservas@guarguero.com
🌐 www.guarguero.com

Escanea
nuestra carta



10^{ma} EXPO AGUA & SOSTENIBILIDAD

EDICIÓN

Vuelve la feria más importante científico
tecnológico del agua y sostenibilidad
ambiental del Perú.

Del 16 al 18 de octubre

Centro de Exposiciones Jockey
Santiago de Surco

www.expoaguaperu.com

COMITÉ ORGANIZADOR 2024



PATROCINADOR PLATINUM 2024



PATROCINADOR GOLD 2024



INSTITUCIÓN COLABORADORA 2024



MEDIA PARTNER 2024

